Masterbuilt Manufacturing, Inc
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581

Manual de instrucciones: 9807090005 091103-04SS

MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD

MODELO 20070910

ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE - TIPO DOMÉSTICO

LEASE EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR

C US

Tiempo de asamblea: 10 minutos

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.

⚠ PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠	⚠ ADVERTENCIA ⚠
La madera quemada emite monóxido de carbono que puede causar la muerte. **NO queme astillas de madera dentro de casas, vehículos, tiendas, cocheras o cualquier área encerrada.** **Use en exteriores únicamente donde esté bien ventilado.**	**Este manual contiene información importante que es necesaria para el uso adecuado y seguro de esta unidad.** **Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de usar el ahumador y durante su uso.** **Conserve este manual para referencias en el futuro.** **Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.**
No seguir estas advertencias e instrucciones de manera adecuada puede resultar en lesiones personales o la muerte.	

ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, entre ellas:

- **Sólo para usar al aire libre. No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.**
- **La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.**
- **No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente armado y listo para usar.**
- **Utilice sólo sobre toma de tierra adecuada.**
- **No use el ahumador durante tormentas eléctricas.**
- **Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.**
- **Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el controlador en agua ni en ningún otro líquido.**
- **No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que falle o se dañe en modo alguno. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.**
- **Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando el ahumador eléctrico.**
- **No deje que el cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.**
- **No coloque el ahumador sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen.**
- **Cuando hayan niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.**
- **No debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.**
- **Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).**
- **Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.**
- **El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.**
- **No toque las superficies CALIENTES.**
- **No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor del ahumador mientras esté en uso, o luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador eléctrico se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.**
- **El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para armar correctamente y manipular de forma segura el ahumador.**

LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 2.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso, los accidentes, los daños sufridos durante el trasporte o los daños causados por el uso de este producto con fines comerciales.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Visite el portal en www.masterbuilt.com
o llénela y devuélvala a
la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

RECETAS DE AHUMADO DE MASTERBUILT continuación

TASAJO AHUMADO DE HAMBURGUESA

INGREDIENTES:

Carne molida de res	0,91kg
Jengibre (rallado)	2 cucharadas
Pimienta de Jamaica	1 cucharada
Azúcar	4 cucharadas
Ajo (finamente picado)	1 diente
Salsa de soya	½ taza

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquite

INSTRUCCIONES:
Presionar la carne para hamburguesa en tiras planas de 13cm de largo por 4cm de ancho y 6mm de grosor. Colocar una capa de tiras de hamburguesa en un platón para marinarlas. Combinar todos los ingredientes de marinado en un tazón chico hasta mezclar bien. Verter el marinado sobre la carne, remojándola bien. Voltear la carne y vierta con el marinado otra vez. Agregar capas de tiras de hamburguesa en el plato del marinado y repita el proceso. Cubrir muy bien y dejar el marinado en el refrigerador por 6 a 10 horas. Girar las capas de carne de manera ocasional durante este tiempo. Colocar en el ahumador a 140° F (60° C). Cocinar por 4 horas.

VEGETALES DE VERANO AHUMADOS

4-6 porciones

INGREDIENTES:
Calabaza de veranoCalabacitas Cebolla Champiñones Ejotes cortados a la francesa

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o manzano

INSTRUCCIONES:
Enjuagar y rebanar finamente la calabaza de verano, las calabacitas y la cebolla. Mezclar todos los vegetales. Formar recipientes en forma de taza con papel aluminio. Colocar 1 taza aprox. de la mezcla de vegetales en cada recipiente de papel aluminio. Sazonar al gusto con sus hierbas y especias favoritas. Comprimir la parte superior de los recipientes de aluminio. Para permitir la penetración del ahumado, hacer un par de agujeros alrededor de la parte superior de cada recipiente de papel aluminio. Colocar recipientes en ahumador a 220° F (104° C) por una hora. Servir.

TASAJO DE CARNE DE VENADO

INGREDIENTES:

Carne de venado	0,91kg
Azúcar moreno	½ taza
Salsa Inglesa	1/8 taza
Sal con ajo	½ cucharada
Mostaza seca	½ taza
Sal	¼ taza
Pimienta	Pizca
Agua	3 tazas

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquite

INSTRUCCIONES:
Cortar la carne en tiras de 6-13cm de grosor, 13cm de largo y 4cm de ancho. Combinar todos los ingredientes del marinado en un tazón chico hasta mezclar bien. Marinar la carne por 6 a 8 horas. Secar y colocar en el ahumador a 140° F (60° C). Ahumar por 12 a 16 horas.

CHORIZO AHUMADO

INGREDIENTES:
Chorizo fresco de puerco o res
Condimentos al gusto

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquite

INSTRUCCIONES:
Colocar el chorizo en el ahumador a 150° F (65.5° C). Ahumar por 5 a 6 horas o hasta que la cubierta exterior del chorizo se empiece a secar y cambie a color rojo.

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE MADERA	POLLO	PESCADO	JAMÓN	RES	PUERCO	CORDERO
Nogal americano Sabor picante, ahumado, parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor ahumado delicado	✓	✓			✓	
Pacanero Sabor fuerte y abundante	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES (continuación)

- Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Antes de moverlo o guardarlo, deje que se enfríe totalmente.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas las superficies están CALIENTES y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El recipiente para la grasa sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el recipiente para la grasa sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- El recipiente para los trocitos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado (“OFF”), luego desconéctela del tomacorriente.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar, retirar las rejillas o los recipientes.
- Para desechar las cenizas frías, colóquelas sobre papel aluminio, empápelas en agua y tírelas en un recipiente no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas CALIENTES dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- No se recomienda usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se dispone de cordones de prolongación más largos, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en el rótulo debe ser, cuando menos, igual al del aparato.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para usarlos con aparatos al aire libre.
- PRECAUCIÓN: Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No limpiar el producto con una aspersión de agua o similar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

En el estado de California se considera que los subproductos derivados de la combustión de este producto, contienen substancias químicas que producen defectos congénitos, trastornos al aparato reproductor o cáncer.

Los materiales empleados en este producto pueden contener plomo, una substancia química que en el estado de California se considera produce defectos congénitos y otros trastornos al aparato reproductor.

¡COMENCEMOS!

- Este ahumador funciona a fuego lento... Calcule su tiempo de modo que disponga del tiempo suficiente para cocinar. El ahumador SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE.

- "Cure" el ahumador antes de usarlo por primera vez. Para obtener más detalles, consulte el manual.

- Antes de colocar los alimentos, caliente previamente el ahumador a temperatura máxima, por 30 a 45 minutos.

- NO cubra las rejillas con papel de aluminio, pues esto impedirá que el calor circule correctamente.

- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades muy grandes de alimentos pueden absorber el calor, prolongar el tiempo de cocción y causar una cocción dispareja. Deje espacio entre los alimentos colocados en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar que el calor circule adecuadamente. Si utiliza ollas, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja. Para obtener más detalles, consulte el manual.

- Cierre el regulador ubicado sobre la unidad, para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.

- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.

- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.

- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.

- LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO. De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

¡DISFRÚTELO!

RECETAS DE AHUMADO DE MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO

4 porciones

INGREDIENTES:

Salmón (destripado)	1,8-2,2kg
Aceite	3 cucharadas
Cebolla verde (picada)	¼ taza
Tomate (pelado y picado)	1 taza
Eneldo (fresco y picado)	1 ¼ taza
Cubos de pan (secos)	½ taza
Apio (picado)	¼ taza
Sal	¼ cucharada
Pimienta de limón	½ cucharada
Ajo (finamente picado)	1 diente

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano

INSTRUCCIONES:
Preparar el salmón y cepillarlo con aceite. Combinar los ingredientes restantes en un tazón chico. Rellenar el salmón con la mezcla. Colocar el salmón sobre una hoja de papel aluminio engrasado. Colocar en el ahumador a 225° F (107° C) y cocinar por 3 a 4 horas. Asegurase de que haya espacio en cualquiera de los dos lados del papel aluminio para permitir que fluya el aire dentro del ahumador.

ATÚN AHUMADO

4 porciones

INGREDIENTES:

Filetes de atún (con un grosor de 2,5cm)	4
Azúcar	1 1/8 tazas
Sal	3/8 taza
Pimienta	1 cucharada
Ajo (granulado)	¼ cucharada
Polvo de Praga #1	¼ cucharada
Miel	1 taza
Agua	3,8L

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o manzano

INSTRUCCIONES:
Mezclar los ingredientes anteriores hasta que se disuelvan en agua. Colocar en ahumador a 140° F (60° C) y cocinar por 7 horas aprox. usando la mezcla de agua en el tazón para agua.

PESCADO AHUMADO

4 porciones

INGREDIENTES:

Filetes de pescado o pescado entero	4
Vino blanco (seco)	1 taza
Perejil (deshidratado)	1 cucharada
Limón (cortado)	1 chico
Pimienta de Cayena	

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o pacanero

INSTRUCCIONES:
Sazonar el pescado con sal y pimienta al gusto. Mezclar los ingredientes anteriores con agua para usarse en el tazón para agua. Colocar el pescado en capas en la rejilla para cocinado engrasada y colocar en el ahumador a 140° F (60° C). Cocinar por 2 horas aprox.

TRUCHA AHUMADA

6 porciones

INGREDIENTES:

Filetes de trucha	4-6Agua
2 tazas Salsa de soya	¼ taza
Salsa Teriyaki	¼ taza
Sal	½ taza
Pimienta de limón	1 cucharada
Sal con ajo	
Semillas de eneldo	

SUGERENCIA DE MADERA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano, aliso o manzano

INSTRUCCIONES:
Mezclar las cantidades recomendadas de agua, salsa de soya, salsa Teriyaki y sal con los otros ingredientes a su gusto en un recipiente chico. Colocar los filetes en el marinado, cubrir y dejar remojar en el refrigerador toda la noche. Ahumar por 3 a 4 horas o hasta que la carne esté hojaldrada y seca en el ahumador a 225° F (107° C).

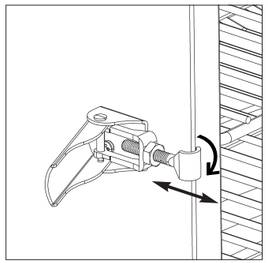
PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	**145° F (63° C)**
Carne de cerdo	**160° F (71° C)**
Platos a base de huevos	**160° F (71° C)**
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	**145° F (63° C)**
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	**160° F (71° C)**
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	**165° F (74° C)**
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	**165° F (74° C)**

*** Departamento de Agricultura de Estados Unidos**

HECHOS IMPORTANTES ACERCA DEL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de la temperatura es de 275° F (135° C).
- El cargador de astillas de madera y el recipiente para astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando se utilice el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de llamaradas en la madera.
- Las astillas de madera deben usarse con el fin de producir humo y crear el sabor ahumado. Véase la sección de "Guía de ahumado con madera para carnes" en este manual.
- Revise la charola para grasa con frecuencia durante el proceso de cocinado. Vacía la charola para grasa cuando esté llena. Es posible que necesite vaciar la charola para grasa de manera periódica durante el proceso de cocinado.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador provoca que el calor salga y que la madera cause llamaradas. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá las llamaradas.
- No deje cenizas de madera vieja en la charola para madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la charola. Se debe limpiar la charola antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Habrá mucho humo cuando use las astillas de madera. El humo saldrá por las uniones y convertirá el interior del ahumador negro. Esto es normal. Para reducir al mínimo la pérdida de humo a través de la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para que haga un mejor sello contra el cuerpo.



Afloje la tuerca hexagonal del seguro de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para las rejillas de cocinado, tazón para agua y charola de goteo, use un detergente suave para trastes. Enjuague y seque perfectamente.

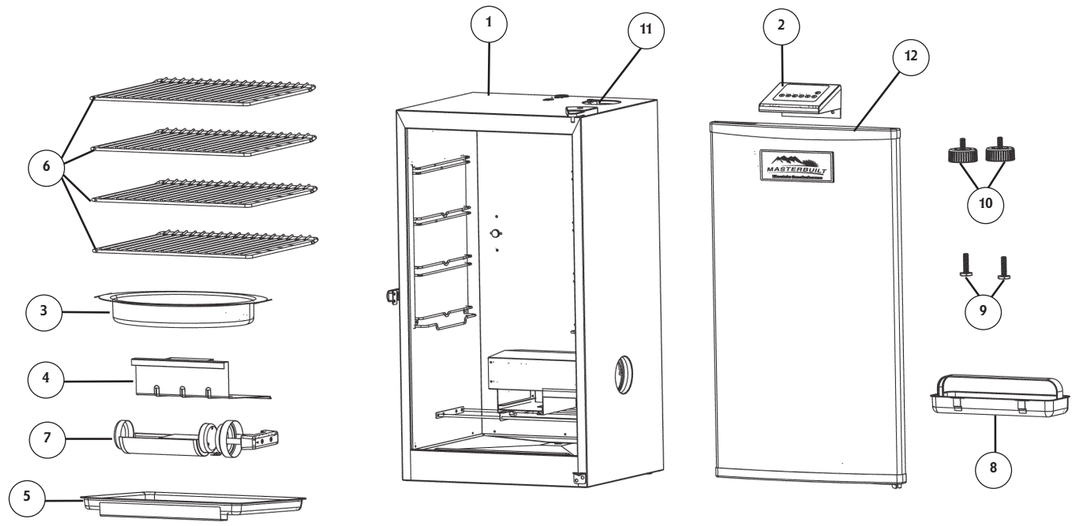
Para el recipiente de astillas de madera y el cargador de astillas de madera, límpielos con frecuencia para quitar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.

Para el interior y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar perfectamente.

La moldura de la puerta y la unión interior que la sellan DEBEN limpiarse después de cada uso para conservar la moldura en buenas condiciones operativas. .

ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA Y FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y ALMACENARLA.

LISTA DE PARTES



NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	7	1	Cargador de astillas de madera
2	1	Panel de control digital	8	1	Charola para grasa
3	1	Tazón para agua	9	2	Pata ajustable con tornillo (previamente montada)
4	1	Recipiente para astillas de madera	10	2	Zapata de pata (previamente montada)
5	1	Charola de goteo	11	1	Regulador de aire (previamente montado)
6	4	Rejilla Para Cecina	12	1	Puerta (previamente montado)

LISTA DE PARTES

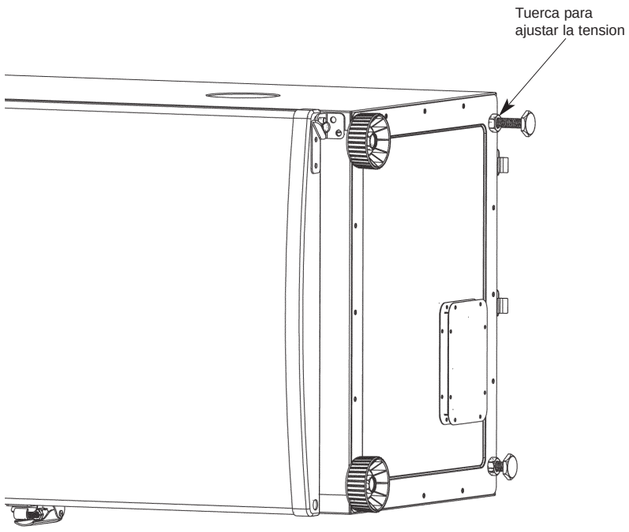
NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN
9907090049	Estuche para la puerta (negro)	910050029	Rejilla Para Cecina
990050048	Estuche para el panel de control digital	910050030	Tazón para agua
990050049	Estuche para la rejilla de soporte de la parrilla de cocinado	9007090093	Cargador de astillas de madera
990070024	Estuche para el recipiente para astillas de madera	910070028	Charola de goteo
9007090092	Estuche para el recipiente tapa para astillas de madera	910060047	Charola para grasa
9907090033	Kit elemento	9900500024	Kit de soporte de la bandeja de grasa
9907090047	Estuche para el cuerpo (negro)	910050006	Pata ajustable con tornillo
990060221	Estuche para el regulador de aire	910050009	Zapata de pata
990050222	Kit de cerradura de puerta (negro)	9807090005	Manual de instrucciones
9907090041	Kit de puerta de bisagra (negro)	998050010	Estuche de herramientas

¡DETÉNGASE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA
Para solicitar ayuda durante el armado, piezas nuevas o dañadas,
llame a: Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

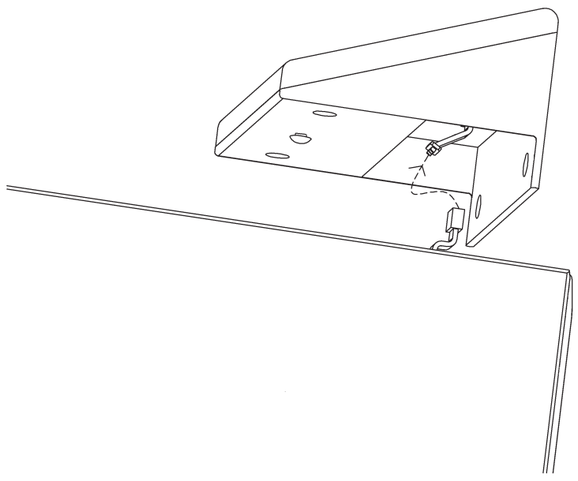
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.



Paso 1

Ajuste las patas al girar en dirección a las manecillas del reloj / en dirección contraria a las manecillas del reloj para que el ahumador esté nivelado cuando la unidad este enderezada. Una vez nivelado, asegure las posiciones de la pata trasera con las tuercas para ajustar la tensión que se incluyen.



Paso 2

Coloque el panel de control en la parte superior del ahumador.

Alinee la ranura en el conector de cables, desde el panel de control, con la lengüeta del conector de cables en el ahumador, como se muestra, y conecte.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS DEL PANEL DE CONTROL

MASTERBUILT
DIGITAL SMOKEHOUSE
POWER
HEATING
Heat will turn off when time has expired
ON OFF
SET TEMP
SET TIME
+
−
Step 1 – Setting Temperature:
1) Press ON button
2) Press SET TEMP once
3) Use +/- to set desired temperature
4) Push SET TEMP to lock temperature
Step 2 – Setting Timer:
1) Press SET TIME once
2) Use +/- to set hours
3) Press SET TIME to set minutes
4) Use +/- to set minutes
5) Press SET TIME to start cook cycle
Read Instruction Manual for more details

Nota: La luz directa del sol puede interferir con la lectura de la pantalla LED; bloquee la luz si es necesario.

Para configurar la temperatura:

•Presione el botón de ENCENDIDO (ON).
•Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA (SET TEMP) una vez - la pantalla LED parpadeará.
•Use los botones de +/- para configurar la temperatura.
•Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA otra vez para guardar la temperatura.
Nota: La unidad no empezará a calentar hasta que el cronómetro esté configurado.

Para configurar el cronómetro:

•Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO (SET TIME) una vez - las horas en la pantalla LED empezarán a parpadear.
•Use los botones de +/- para configurar las horas.
•Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO otra vez para guardar las horas. Los minutos en la pantalla LED empezarán a parpadear.
•Use los botones de +/- para configurar los minutos.
•Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO para guardar los minutos e iniciar el ciclo de cocinado.
La unidad se apagará cuando haya transcurrido el tiempo.

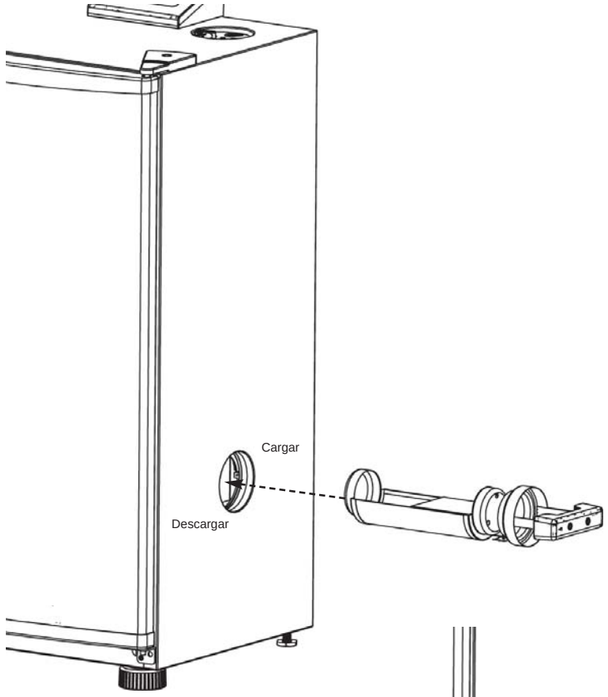
Para RESETEAR el panel de control:

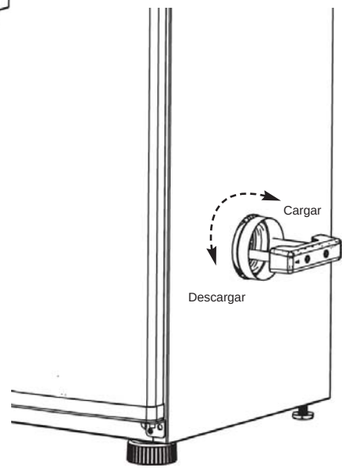
Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desconecte la unidad del enchufe, espere 10 segundos, vuelva a conectar la unidad en el enchufe y vuelva a encender el ahumador eléctrico. Esto reseteará el panel de control.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa
	El cable de conexión del controlador no está correctamente conectado al ahumador	Lea en la página 5 el paso 2
La unidad demora demasiado en calentarse (más de 60 o 70 minutos)	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La unidad está conectada a un cable eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
Hay un espacio vacío entre la puerta y el ahumador cuando está en uso	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	El seguro no mantiene cerrada la puerta	Ajuste el seguro para mantener la puerta más estrechamente pegada contra el cuerpo
	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	La empaquetadura de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La bandeja para la grasa no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje del fondo de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agréguele trocitos de madera. Lea la página 9
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

CÓMO USAR EL CARGADOR DE ASTILLAS DE MADERA





Remoje previamente las astillas de madera por 30 minutos, por lo menos.

Antes de hacer funcionar la unidad, vierta 1 taza de trocitos de madera en la tolva.

Nunca use más de 1 taza de astillas de madera a la vez.

Inserte el cargador de astillas de madera en el ahumador. Las astillas de madera deben estar niveladas con el borde superior del cargador de astillas de madera.

Gire la manija a la marca de "Descargar" en el ahumador. La madera caerá en el recipiente para astillas de madera. Gire la manija a la marca de "Cargar" y deje el cargador de astillas de madera en su lugar dentro del ahumador.

Revise el recipiente para astillas de madera de manera periódica para ver si la madera se ha quemado al quitar el cargador de astillas de madera y ver hacia el interior del ahumado a través del agujero. Agregue más astillas como sea necesario.

El cargador de astillas de madera debe ser jalado hacia fuera por completo del ahumador cuando revise el nivel de las astillas de madera.

Agregar más madera durante el proceso de ahumado:

Precaución: Conserve la puerta del ahumador cerrada cuando agregue astillas de madera.
Nota: El cargador de astillas de madera estará CALIENTE aún cuando la manija no lo esté.

Para agregar madera, gire la manija a la marca de "Cargar" en el ahumador.

Jale el cargador de astillas de madera hacia fuera del ahumador.

Coloque astillas de madera en el cargador y reinsértelo.

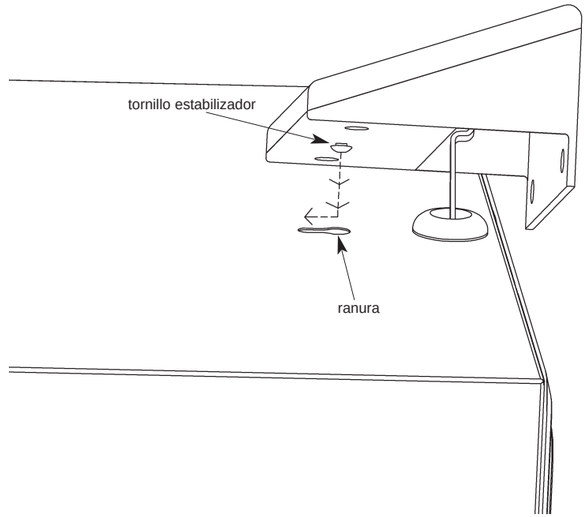
Gire la manija a la marca de "Descargar" en el ahumador. La madera caerá en el recipiente para astillas de madera.

La temperatura puede bajar un poco después de que se agregue más madera. Se estabilizará después de un corto periodo de tiempo. No ajuste.

PRECAUCIÓN

Cuando se abre la puerta puede ocurrir una llamarada. En caso de que las astillas de madera flameen, cierre la puerta de inmediato, espere a que las astillas de madera se quemen y abra la puerta otra vez. No rocíe con agua.

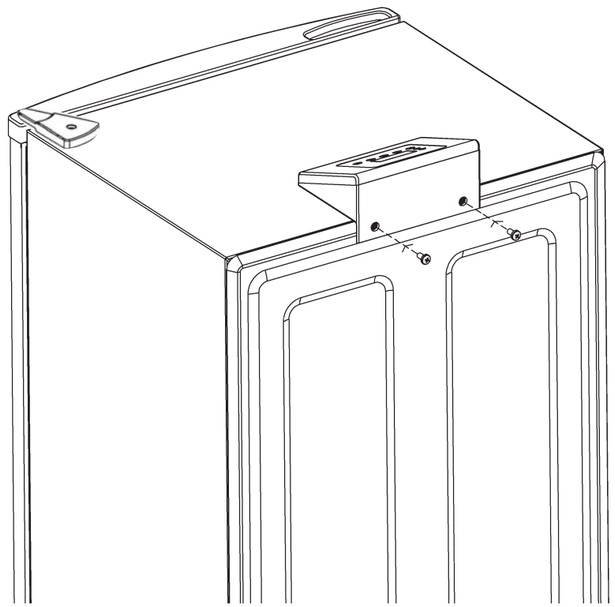
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE continuación



Paso 3

Monte el panel de control al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura, como se muestra.

Nota: Es probable que el tornillo estabilizador necesite ajustarse ligeramente para que quede a la perfección.

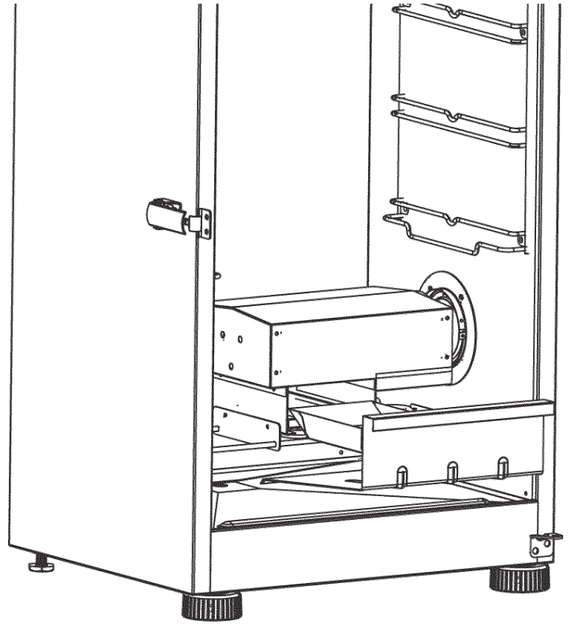


Paso 4

Asegure el panel del control en el ahumador con los dos (2) tornillos de cabeza plana m5X.08x10 incluidos.

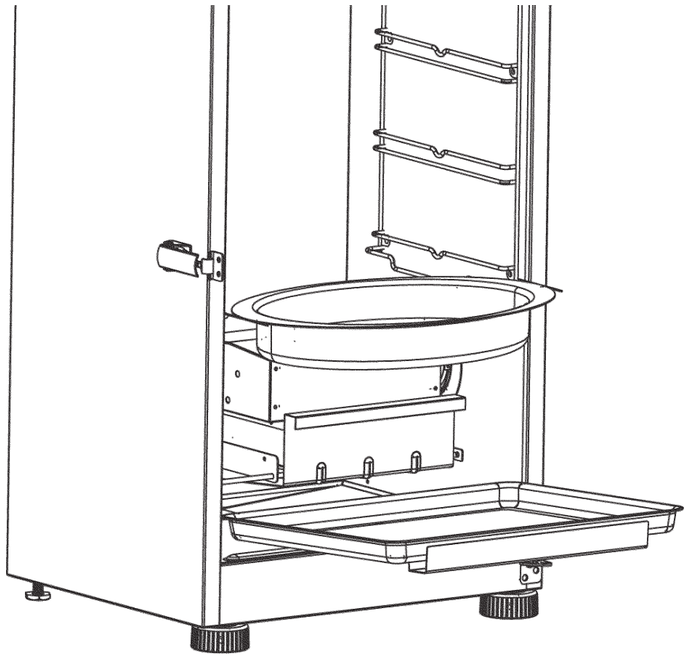
Nota: No apriete en exceso.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE continuación



Paso 5
Coloque el recipiente para astillas de madera en el ahumador, como se muestra.

Nota: El recipiente para astillas de madera y el cargador de astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando use el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de una llamarada.



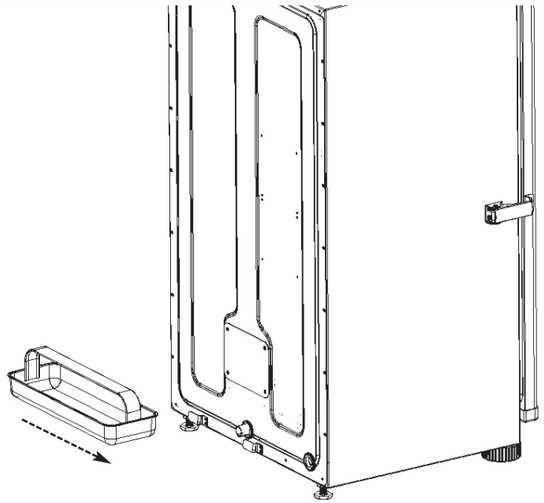
Paso 6
Coloque el tazón para agua en el puntal inferior, dentro del ahumador.

Coloque la charola de goteo dentro del ahumador, debajo del elemento térmico, como se muestra.

Nota: El tazón para agua siempre debe estar en su lugar durante el proceso de ahumado, aún cuando no haya agua u otro líquido en el tazón. El tazón evitará que los alimentos goteen en las astillas de madera.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE continuación

Paso 7
Deslice las rejillas de cocinado en las guías dentro del ahumador



Paso 8
Deslice los puntales, en la parte trasera de la charola para grasa, en las lengüetas que se encuentran en la parte posterior del cuerpo del ahumador hasta que la charola para grasa se detenga.

INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada SIN?AGUA. Gradúe la temperatura en 275° F (135° C) y deje que la unidad funcione por 3 horas. Apáguelo y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.
Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en la tolva, para completar el proceso de curado.

EL AHUMADOR ESTÁ LISTO PARA USARSE.